

このE-Newsletterは、ル・コルドン・ブルーにE-mailアドレスを
ご登録いただいた皆様に配信させていただいております。

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

LE CORDON BLEU E-Newsletter

Vol 85

October 10, 2007

<http://www.cordonbleu.co.jp>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

こんにちは、
ル・コルドン・ブルーから、「ル・コルドン・ブルー E-Newsletter」の
第85号をお届けします。

10月31日は、英語圏の国々では「ハロウィン」のお祭りが繰り広げられ、
明けて11月1日は、フランスでは Toussaint(万聖節)で祝日となっています。

ハロウィンは、フランス、スコットランド、アイルランドを中心に住んでいた
古代ヨーロッパのケルト人のドルイド教の宗教行事が、キリスト教に取り入れられたもののようです。

ケルト人は、10月31日に夏が終わり、11月1日から新年が始まるものと考えていました。
つまり、10月31日は日本で言う大晦日で、この夜には死者の霊が家に戻ってきたり、
精霊や魔女が出てくると信じられ、このため、仮面をかぶり、魔除けの焚き火を焚いていたそうです。

これにちなんで、今のハロウィンのお祭りでは、かぼちゃをくりぬいた中に蝋燭を立てたものを作り、
魔女やお化けに仮装した子供たちが「トリック・オア・トリート(Trick or treat!)」、
「お菓子をくれなきゃ、いたずらするぞ! 」と言って、近くの家を訪ねて回るのが、
日本人の私たちでも知っているハロウィンの過ごし方となりました。

一方、フランスの11月1日の Toussaint(万聖節)の祝日は、死者を弔う静かなお祭り、
まさに日本のお盆のように、お墓を訪ね、菊の花を供えて、故人を偲びます。

フランスの文化の中には、ケルトの風習を受け継ぐものも数多く残っているのですが、
なぜかハロウィンに関しては、長い歴史の中でその風習は全く消えてしまっていました。

それでも、ここ10年ほどは、フランスでもちらほらハロウィンのお祭りを楽しむ
ようになってきたようです。これをアメリカ的商業主義の侵略と眉をひそめる

フランス人も多いようですが、それでもフランスの子供たちの心を確実にとらえ始めているようです。

さて、本国のフランス人にとっては、賛否両論のあるハロウィンですが、代官山校のエントランスには、先週から、ル・コルドン・ブルーのシェフが制作したハロウィンのディスプレイが来校者を楽しませています。

ぜひご覧になってみてくださいね！

第85号のコンテンツです >>>>>

- 代官山校・神戸校 招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション開催！
- 代官山校から新規開講の特別講座のご案内
- 代官山校の現在お申し込みいただける特別講座のご案内
- 神戸校の現在お申し込みいただける特別講座のご案内
- ル・コルドン・ブルー&ウェッジウッドによるオープンウェアウェブショップで販売開始
- 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

■ 代官山校・神戸校 招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション開催！

この秋の代官山校・神戸校の招待シェフによるスペシャル・デモンストレーション、10月開催の：

- ・代官山校 京都「オ・グルニエ・ドール」の西原金蔵シェフ
- ・神戸校 神戸「北野ホテル」総支配人・総料理長の山口 浩シェフ
神戸元町「モンプリュ」の林 周平シェフ
「イグレックプリュス+」の犬下尚志シェフ

のスペシャル・デモンストレーションは、いずれも残席数があとわずかとなっています。

日本の料理界で第一線で活躍するシェフたちの技を間近で見られるまたとないチャンスです！
お早めにお申し込みください！

代官山校の招待シェフデモは、こちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

神戸校の招待シェフデモは、こちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=574&lang=3>

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

そして、11月は、代官山校に日本初来日となるMOFクリストフ・バキエシェフが登場！

● クリストフ・バキエシェフのスペシャル・デモンストレーション

はるばると、ナポレオン・ボナパルトの出身地としても有名な、地中海に浮かぶフランス領の
コルシカ島からの招待シェフです。

現在35才のクリストフシェフは、パリの名だたる星付きのホテルやレストランでその腕を磨き、
1997年に、コルシカ島の北西端のカルヴィという大変に風光明媚な小さな港町に位置する、
ルレ・エ・シャトーのメンバーのすばらしいリゾートホテル、オテル・ラ・ヴィラに招かれました。

2000年には、シェフに就任。 その後もシェフの活躍は続き、2001年にはミシュランの一つ星を獲得、
2004年にMOF(フランス最優秀職人賞)を獲得、更に今年2007年には2つ星を獲得し、
フランスでも注目されている勢いのあるシェフです！

クリストフシェフに実演いただくのは…

・ホタテのトリュフ風味、カルナローリのリゾットと黒トリュフ

・牛フィレのポワレ、アーティチョークのスライスとフヌイユのソテー、ロケットとパルメザンチーズ、
アンチョビバター入り牛フィレのジュを添えて

・マカロンとピスタチオ風味のクリーム、フランボワーズとココナッツのソルベを添えて

前菜・メイン・デザートともに地中海の香りたっぷりにお届けいたします。

普段なかなか味わえない、また教わることのできないMOFシェフの味と技を学べる
またとないチャンスです。ぜひこの機会をお見逃しなく！

日 程：11月17日(土) 19時～21時30分

受講料：10,000円(税込み)

詳しくはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm1.cfm?fid=341&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ 代官山校から新規開講の特別講座のご案内

秋学期の特別講座にすでにたくさんのお申込をいただき、ありがとうございます。

秋学期後半、12月に開講される新規開講の特別講座のご案内です：

● 料理アトリエ講座「フランスの保存食」新メニューで開講！

前回好評をいただいた「フランスの保存食」に新しいメニューが登場します。ちょっとしたおもてなしや、突然のお客様にもすぐにお出しできる保存食のテクニックを学んでいただける講座です。これから年末年始にかけては、大活躍しそうなメニューばかり3品です。

開講日時：12月3日(月)10時～17時 講座時間：6時間(休憩約1時間)
受講料：30,000円(材料費、税込)

この講座にはお持ち帰り用の保存瓶がついています

※この講座はどなたでも受講いただけます。

● 料理・菓子のスペシャル・デモンストレーション開講！

ル・コルドン・ブルーのシェフによる、オリジナルのこだわりレシピの実演をご覧ください。実演のあと、シェフの作品をご試食いただけます。初心者の方もお気軽にご参加ください。

◇「シェフのこだわりの料理」シェフ：マーク・ボナール

マークシェフ取っておきのメニュー3品です：

- ・チョコレートのヴィネグレットを香らせた鹿肉のカルパッチョ
- ・鱗つきのアマダイ、ユリのムスリーヌと柚子の香りのブイヨンを添えて
- ・スパイスのチュロス、オレンジのクレームモワローズとアニスリキュール風味のかんきつ類のジュレとともに

アマダイは白身の柔らかい肉質で上品な甘さをもち、鱗まで食することができる高級魚です。ユニークな調理法で、鱗をきれいに逆立てる料理のテクニックを披露いたします。

開講日時：12月14日(金)19時～21時30分 講座時間：2時間30分
受講料：6,300円(税込)

◇「シェフのこだわりの菓子」シェフ：パトリック・ルメル

クリスマスメニュー <ビュッシュ・ネージュ・イヴォワール>

ホワイトチョコレートのクリーム・フロマージュやトマトやバジルのクーリ、イチゴのダックワーズやホワイトチョコレートのグリニョティーヌ・ピニオンなどを組み合わせたモダンなビュッシュ仕立てのムースです。

開講日時:12月5日(水)19時~21時00分 講座時間:2時間
受講料: 5,250円(税込)

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ 代官山校の現在お申込いただける特別講座のご案内

すでに多くのクリスマス向け講座が満席となってしまっていますが、下記は現在オンラインで受講申込いただける講座のご案内です:

◆新規開講! トリュフ講座

料理ディプロム修了者、料理上級コース受講生対象の新講座を開設いたしました!

フランス南西部、ペリゴール産のフレッシュトリュフが題材の講座です。
薫り高いトリュフを使って料理のヴァリエーションを増やしてみませんか?

<メニュー>:「トリュフのサラダ」「トリュフのラヴィオリ」の2品

開講日時:11月26日(月)10時~13時
受講料: 25,000円(材料費、税込)

※この講座は、料理ディプロム修了者、もしくは本科料理上級コース受講生が対象です。

◆シングルのための料理講座 ← 12月分の新日程を開講しました!

※この講座はどなたでも受講いただけます。

◆フランス料理 基本の基本講座 ← 新日程を開講しました!

※この講座は本科入学をご検討中の皆様が対象です。

◆フランス菓子入門講座「ル・プルガステル」

← 10月分残席数あとわずか、11月分の新日程を開講しました！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆フランスパン入門講座「パン・ド・ミー・プロヴァンサル、バゲット、クーク生地ショーソンアプリコ」

← 10月分残席数あとわずか、11月分の新日程を開講しました！

フランスパン入門講座「シュトレン、クグロフ、プチ・パンのアソート」

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 代官山校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=355&sid=283&lang=3>

お申込はこちらから 代官山校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ 神戸校の現在お申しいただける特別講座のご案内

下記は現在オンラインで受講申しいただける講座のご案内です：

◆新講座開講！ 料理アトリエ講座「クリスマス・メニュー」

フランス人シェフが本場直輸入のクリスマスの特別料理をご紹介します。
本物志向の方に是非、お勧めする豪華食材をたっぷり使ったメニューです。

<メニュー>：「オマールとラングスチーヌのシャルトルーズ」「フォワグラとマロン入りジビエのパイ」の2品

開講日時：12月12日（水）10時～17時

受講料：35,000円（材料費、税込）

※この講座は本科料理講座基礎コース修了者以上が対象です。

◆アルマニャック風味プルーン入りフォアグラのテリーヌ

ご試食はフォアグラのみの味を楽しんでいただけるテリーヌと
アルマニャックで香り付けしたプルーン入りのフォアグラのテリーヌ、
フォアグラのソテーの3種をお楽しみいただける、贅沢なスペシャルセッションです。

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

- ◆フランス料理入門講座「海の幸のムース入り 真鯛の姿焼き、松の実風味」
- フランス菓子入門講座「ミルクチョコレートとヘーゼルナッツのアントルメ」
- フランスパン入門講座「シュトレン、クグロフ、プチ・パン・オ・フィッグ」

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

◆ルミナリエスペシャル

料理「フランス産地鶏のロースト、ハーブバター風味、ポテトのグラタン・ドフィネ風」
菓子「フランボワーズとピスタチオのビュッシュ」

>>> 残席数が少なくなってきました、お申込はお早めに！

※この講座はどなたでもご受講いただけます。

講座の詳細についてはこちらをご覧ください：

→ 神戸校 <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=357&sid=413&lang=3>

お申込はこちらから 神戸校の写真をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/coursesprograms.cfm>

■ ル・コルドン・ブルー&ウェッジウッドによるオープンウェア

10月8日(月)よりウェブショップで販売開始

< Oven-to-Table > オープンで作ったアツアツのお料理をそのままテーブルへ。

こんな素敵な食卓を可能にするのは機能的で美しいオープンウェアならではの…。

ル・コルドン・ブルーとウェッジウッドのコラボレーションで作り出された「クィーンズウェアコレクション」は温かみのあるオフホワイトを基調にした、ほっとした色使い。

ハート型の器でスフレを、オーバル・ロースターではクレーム・ブリュレ、4色のラウンドスフレで温野菜のグラタンはいかがですか？

もちろんテリーヌに挑戦する上級者にもご満足いただける品揃え。

発売を1周年を記念して、10月末日までにインターネットでウェブショップにオーダーいただいたお客様には小さなプレゼントを一緒に送付させていただきます。

ル・コルドン・ブルー&ウェッジウッドによるオープンウェアについてはこちらをご覧ください

→ <http://www.cordonbleu.co.jp/cm2.cfm?fid=341&sid=411&lang=3>

ル・コルドン・ブルーのウェブショップはこちらから、Japan Catalogue をクリックしてお進みください

→ <http://www.cordonbleu.edu/International/English/boutique/index.cfm>

お問合せは

→ ピエール・ドゥ フレンチカントリー TEL 03-3476-0802

■ 学校説明会・個別入学ガイダンスのご案内

<学校説明会>

ル・コルドン・ブルーに興味をお持ちの方に、より良く学校のことを知っていただくために、本科の授業さながらのデモンストレーション(実演授業)を体験できます。

本物の技、味が五感で体験できる実演授業では、料理本には書かれていない、いくつもの『目からうろこ!』の発見があるはず。
きっと、学校できちんと基礎から学ぶことの意義がご理解いただけることと思います。

代官山校 11月 4日(日)11時より 料理・菓子共通「クレープ・オーモニエール」の実演授業体験

神戸校 10月13日(土)16時より 菓子「シュー・ア・ラ・クレーム」の実演授業体験
10月20日(土)16時より 料理「グジェール」の実演授業体験

<個別入学ガイダンス>

また、少人数で、個別のご質問、ご相談にお応えしながら、講座のカリキュラム、学校のシステムなどについて詳しくご説明する「個別入学ガイダンス」も下記のとおり開催しております:

代官山校 随時 11時~12時、もしくは、15時~16時

神戸校 毎日 11時~12時、もしくは、15時~16時

ホームページ、または、フリーダイヤル(0120-454840)にて開催日時をご確認下さい

個別入学ガイダンスへの参加者には、本科実演授業の無料受講チケットをプレゼントします。

